CERFBERR DE MEDELSHEIM.

LE CACAO
ET
LE CHOCOLAT

CONSIDÉRÉS AUX POINTS DE VUE HYGIÉNIQUE, AGRICOLE ET COMMERCIAL.

(Extrait des *Études industrielles* à propos de l'Exposition universelle de 1867.)

3e ÉDITION. — PRIX : 30 CENTIMES.

PARIS
SOCIÉTÉ DES LIVRES UTILES
414, rue Saint-Honoré.



VALLE-MENIER

PLANTATION DE CACAOYERS DANS LE NICARAGUA *(Amérique centrale)*

— Établissement agricole pour la culture spéciale du Cacaoyer —

LE CACAO

ET

LE CHOCOLAT

Un des grands avantages qui signalent notre époque, c'est la facilité avec laquelle nous nous procurons, nous nous assimilons les produits de tous les pays et de tous les climats. Sans sortir de chez soi, on peut assister en quelque sorte au spectacle de l'univers, en savourer toutes les jouissances, tant l'industrie a mis de génie dans la diffusion des lumières comme dans la vulgarisation de tous les dons de la nature.

De jour en jour nous signalons quelque conquête nouvelle qui vient accroître le bien-être général, et il me plaît aujourd'hui de m'occuper d'un aliment exquis, naguère encore ornement des tables les plus riches, et désormais mis à la disposition du ménage le plus modeste, je veux parler du chocolat.

Il est bien loin déjà le temps heureux de l'enfance, où nous attendions avec une impatience fiévreuse la manne de bonbons qui tombait le jour de l'an sous toutes les formes que peut affecter le chocolat : dragées, pralines, pastilles, bâtons, cigares, moulages de toute sorte inventés par la fantaisie et convoités par la gourmandise. La colonne Vendôme était e

en une séance, et l'on faisait à peine trois bouchées de la porte Saint-Denis. Maintenant mon enfant, saturé du chocolat qu'il trouve le matin à son lever, en dédaigne les bonbons, et le jour viendra où son fils, à son tour, n'aura que de l'indifférence pour ce qui aura réjoui son père. Ainsi le veut la loi du progrès; l'humanité marche constamment vers des aspirations nouvelles, elle ne s'arrête pas dans sa course.

Les confiseurs n'ont plus le monopole de cette denrée délicate qui s'étalait à leurs vitrines, de ce *théobrome*, nourriture des dieux, comme l'a baptisée Linnée; le chocolat n'est plus une friandise réservée aux heureux de la terre; il est, par suite de ses qualités nutritives et réparatrices, entré à l'état de substance alimentaire de premier ordre dans les nécessités les plus intimes de la consommation générale.

Chacun sait que le *cacao* mélangé au sucre forme uniquement la base du chocolat. L'arbre qui le produit est le *cacaoyer*, ou cacaotier, auquel il faut un soleil ardent, un sol humide, l'ombre et l'abri d'arbres plus grands que lui, une chaleur qui ne soit jamais moindre de 20 degrés, conditions qui ne se rencontrent guère que vers les confins de l'Amérique septentrionale, dans la Louisiane, la Floride, le Mexique, dans l'Amérique centrale et méridionale, au Brésil, aux Guyanes, au Pérou, à l'Équateur qui fournit le cacao Guayaquil, au Chili, dans les Antilles; on l'a acclimaté aux îles Philippines, à celle de la Réunion, et des efforts sont tentés pour l'implanter ailleurs encore, mais toujours, [illegible]essairement, dans les contrées intertropicales. [illegible]s cette zône qu'il acquiert toute sa croissance

et toute sa puissance de production, en même temps que les qualités exceptionnelles qui le font rechercher.

Mais la véritable patrie du cacao est la région qui s'étend depuis l'isthme de Tehuantepec, à l'extrémité septentrionale du Mexique, jusqu'à la terre de Darien; c'est là que se trouvent les variétés les plus précieuses, le cacao royal, le *soconusco*, dont il n'arrive jamais un grain en Europe, parce que les habitants les réservent pour leur propre consommation, et les meilleures qualités de commerce dont s'approvisionne l'Europe. Le Nicaragua, le Guatemala, le Venezuela fournissent à eux seuls cet approvisionnement, et c'est du port de Caracas, dans cette dernière république, que sortent ces cacaos excellents qui, de son nom, ont pris celui de *caraques*, ou de la *Côte ferme*, pour les distinguer des provenances moins estimées des îles.

Le cacaoyer est un arbre charmant, dont la durée moyenne est de trente ans et l'extrême de cinquante; sa plus grande période de production est de huit à vingt-cinq ou trente ans, après lesquels il décline. Il porte habituellement une centaine de gousses, ou cabosses, ou *mazorcas*, qui affectent la forme rugueuse et même la couleur jaunâtre de quelques concombres; dans l'intérieur se trouve un certain nombre de fèves ou amandes qui sont proprement le cacao, but de la culture et des soins qu'on lui donne.

Les variétés en sont nombreuses : les unes sont naines, ne dépassant pas deux mètres; les autres s'élèvent jusqu'à dix ou douze; la plus commune a de cinq à six mètres, avec un tronc de trente centimètres environ de diamètre. Sous l'heureux climat où croît le cacaoyer, la

frondaison, la floraison et la fructification de l'arbre sont permanentes. On y voit donc en tout temps des feuilles, des fleurs et des fruits, mélange charmant et harmonieux des couleurs les plus variées, ornement gracieux des forêts du Nouveau-Monde. Quoique la récolte puisse se faire toute l'année, on procède cependant deux fois par an à une cueillette principale.

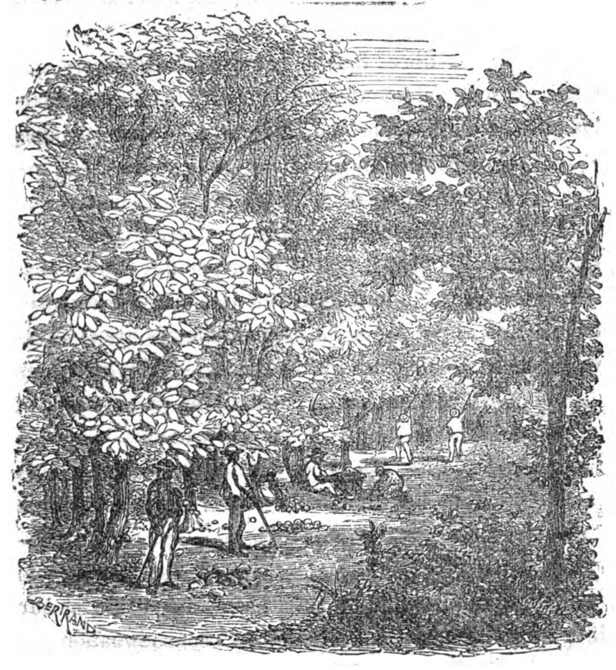
Ainsi que la vigne, le cacaoyer subit à un point très-sensible les influences du climat, du terroir, de l'exposition; de là un choix très-varié et très-difficile dans les sortes et les provenances, qu'il n'est donné de faire qu'aux plus fins connaisseurs.

La culture du cacaoyer a fait de grands progrès depuis que la consommation du chocolat s'est généralisée. On plante les graines dans un terrain bien préparé et défoncé, les pointes en l'air, presqu'à fleur du sol, de 3 mètres en 3 mètres; en les arrosant convenablement, elles donnent en un mois des pousses de 15 à 20 centimètres de haut. A deux ans, l'arbre atteint 1^m 20 à 1^m 60; six mois plus tard, il commence à porter des fleurs; avec des circonstances favorables, il est productif à la quatrième année; le fruit met quatre mois à se développer après la chute des fleurs. Le produit annuel d'un arbre, lorsqu'il est en pleine vigueur, est de 750 à 1,500 grammes de cacao sec.

Dans les cultures bien organisées, on procède à la reproduction par des semailles en pépinière et le repiquage; on s'en trouve bien, car non seulement on a des sujets de choix et forts, mais encore on a pu les soustraire plus facilement aux myriades d'insectes et autres vermines qui les attaquent.



On ne saurait trop insister sur les avantages qui résultent d'une culture spéciale et développée pour la bonté des produits, ainsi que pour leur qualité par rapport à l'alimentation.



CUEILLETTE DU CACAO AU VALLE-MENIER (d'après une photog.).

A peine récoltées, on retire des cabosses les graines qu'on laisse fermenter durant un certain temps pour les débarrasser d'un principe âcre qui les rend amères. Cette fermentation obtenue, on enlève ce qui reste de pulpe et l'on fait sécher les graines dans un sable ordinairement rougeâtre, jusqu'à ce qu'elles résonnent

en les secouant. Cette opération s'appelle *terrage*. On se hâte ensuite de les emballer pour les expédier, afin de les garer des atteintes des insectes et de la moisissure. Les balles ont des enveloppes et un poids différents, selon les pays de provenance.

Les Indiens libres font la récolte des cacaoyers qui croissent naturellement dans leurs vastes forêts; mais les graines qu'ils apportent sur le marché sont sauvages et mal soignées, ce qui leur donne une valeur bien inférieure aux fruits cultivés dans les *haciendas* ou fermes, dont les mieux tenues et les plus productives sont généralement exploitées, il faut le dire, par des Européens.

Le cacaoyer a de tout temps été une plante précieuse, même dans sa patrie; avant la conquête ses graines servaient de monnaie courante au Mexique, et les richesses du malheureux Montezuma consistaient moins en or et autres métaux précieux qu'en une quantité considérable de fèves de cacao contenues dans de grands réservoirs dont les Espagnols ne purent emporter que très-peu. C'est ainsi que de nos jours encore, un coquillage des îles Maldives, le *cauris*, est la monnaie commune au Bengale, dans la Nigritie centrale et sur le plateau de la Sénégambie. La consommation du cacao devait donc être déjà un privilége de la richesse. La boisson qu'on en tirait répugnerait cependant à nos palais délicats, car elle consistait en une sorte d'émulsion à froid, accompagnée d'une notable addition d'un piment énergique et de quelques autres condiments.

Les Espagnols, qui ne furent trop de fois que de cupides dévastateurs, laissèrent dépérir leurs plus belles

conquêtes, tuant souvent l'agriculture en même temps que les habitants, et ignorant que la richesse est davantage dans les produits de la terre que dans les travaux des mines d'or et d'argent. Les Hollandais, et plus tard les Anglais et les Français, leur apprirent combien était profonde leur erreur, en fécondant de leur sueur le sol si riche du Nouveau-Monde.

Toutefois, les compagnons de Cortez eurent bientôt trouvé une préparation qui donnait au cacao toute sa succulence; ils opérèrent à chaud, en renonçant au piment et autres condiments, pour n'employer que la pâte de cacao pur et le sucre. Alors le chocolat fut trouvé; l'origine de ce nom est très-controversée, je ne m'y arrêterai pas.

L'usage du chocolat ne tarda pas à se répandre en Europe : il commença naturellement par la péninsule Ibérique, et sous Louis XIII il fut connu en France, quoiqu'on en attribue l'introduction à Marie-Thérèse d'Autriche, femme de Louis XIV. A la fin du grand règne, l'emploi en était déjà recherché par la noblesse et les gens riches; il s'étendit encore sous le Régent. Depuis ce temps, le chocolat a toujours tendu à se généraliser; mais il fallait arriver jusqu'à nos jours pour assister à sa vulgarisation complète, qui est un des bienfaits de l'avancement de nos connaissances économiques et scientifiques.

Il a été reconnu que le chocolat, surtout mêlé au lait ou à la crême, est l'aliment le plus substantiel et le plus agréable qui se puisse trouver. Il réunit au plus haut degré tous les avantages qu'on peut rechercher dans une nourriture saine et réparatrice. Il est de di-

gestion facile et convient merveilleusement aux tempéraments faibles, aux valétudinaires et aux enfants. La médecine, arrivée à se dépouiller du charlatanisme et des pratiques empiriques, n'emploie plus le chocolat que pour déguiser l'amertume de certains remèdes, et, si elle ne le prescrit plus comme médicament, elle le conseille universellement comme le meilleur des aliments, ce qui vaut mieux. Le chocolat n'a aucun succédané; seul il pourrait suffire à la nourriture de l'homme, si toute autre lui était refusée. Les Mexicains, les Créoles, les Espagnols, les Portugais en ont fait la base de leur alimentation; sur nos frontières d'Espagne et dans une partie de la Provence, la soupe du moissonneur est trempée avec du chocolat-Menier et le déjeûner des ouvriers se compose d'une ration de pain et d'une tablette de chocolat. Il y a loin de là à l'oignon traditionnel de l'Egypte et du moyen-âge et à l'ail de la Gascogne.

L'analyse chimique la plus rigoureuse a démontré que le chocolat contient deux fois plus de matières azotées que la farine de froment, vingt-cinq fois plus de matières grasses et surtout un arôme agréable qui persiste avec intensité, quels que soient son fractionnement et sa dilution dans le lait ou dans l'eau. Nul aliment ne renferme donc autant de parties nutritives jointes à l'agrément du parfum et du goût. C'est par excellence la nourriture des *nerfs*, par opposition à d'autres substances destinées à former de la *chair*.

Une observation des plus curieuses a été faite, c'est que les trois plantes qui donnent naissance aux boissons chaudes les plus répandues, le thé, le café et le cacao,

renferment un principe commun, identique, qui se dégage facilement et se résout en une poudre blanche qui a exactement les mêmes propriétés dans les trois substances, et dont l'influence sur l'économie est également active et puissante, au point qu'une partie presque infinitésimale, deux décigrammes, par exemple, ingérée dans une journée, augmente d'un quart la puissance fortifiante des aliments pris simultanément avec elle : c'est, selon l'espèce, la théine, la caféine et la théobromine. Il est à remarquer encore que ce n'est que par la torréfaction qu'on développe et qu'on augmente l'arôme particulier contenu dans l'huile empyreumatique que renferment les trois plantes.

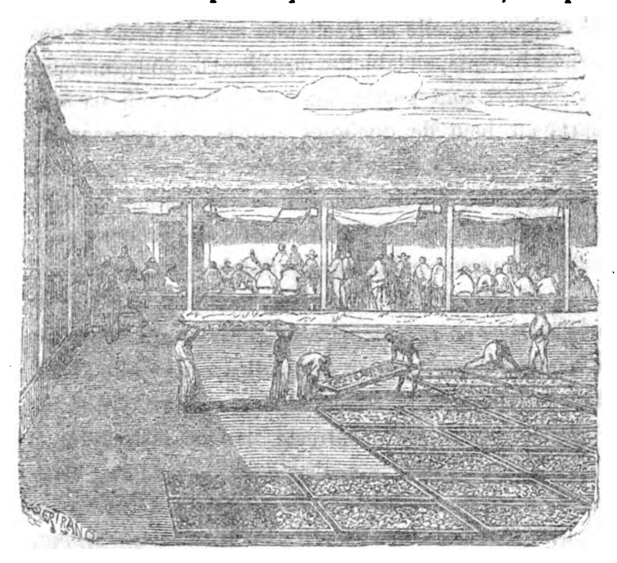
Longtemps la fabrication du chocolat a été faite à la main. Cette manipulation répugnante a été peu à peu abandonnée pour être remplacée par des procédés mécaniques plus prompts et surtout plus propres.

C'est ici que commence le rôle de l'esprit industriel. J'ai voulu me rendre compte de la fabrication actuelle du chocolat, et pour ce faire, je me suis adressé tout simplement à celui qui est à la tête de son industrie, et qui, dans la composition du jury international de l'Exposition universelle de 1867, a été chargé d'en exposer l'état, qui a eu l'honneur de présider sa Classe, ce qui l'a mis hors concours, à M. Menier, dont l'usine modèle de Noisiel est la plus importante de France.

Située sur la ligne du chemin de fer de l'Est, non loin de la station de Chelles, dans la riante vallée de la Marne, créée sur l'emplacement d'un moulin qui date de Louis-le-Gros, l'usine hydraulique de Noisiel est ouverte à tout le monde; elle n'a de secret pour per-

sonne, et chacun peut visiter à son aise ces vastes constructions si bien appropriées à leur destination, où plus de deux cents ouvriers et cent quarante ouvrières, tous en manches et en tabliers constamment blancs et propres, procèdent avec calme, avec ordre, aux différentes opérations de la fabrication; opérations multiples quoique simples, et dont la combinaison est destinée à confectionner des produits qui, par l'économie de la main-d'œuvre et la qualité des matières employées, puissent se répandre partout, se placer avantageusement et toujours. Je n'ai malheureusement pas la place nécessaire pour décrire l'usine, ses roues-hélices de la force de 60 chevaux chacune, ses moulins, ses machines à vapeur d'une force totale de 120 chevaux, ensemble les vastes proportions des ateliers, des salles, des caves; à peine m'est-il permis d'indiquer que, aussitôt arrivées dans l'usine, les graines de cacao subissent un premier nettoyage dans l'*époudreur*, puis passent par un *diviseur*, ou trémie, qui les classe par rang de grosseur; un tuyau en tôle les conduit ensuite sur une table, où elles sont soigneusement triées; toutes les graines vertes, moisies, piquées, atteintes d'une défectuosité quelconque, sont éliminées; les bonnes sont ensuite conduites au *brûloir*, où elles subissent une torréfaction bien entendue, qui se fait dans d'ingénieuses machines en forme de cylindres, mues par la force hydraulique. Le cacao torréfié est conduit et versé mécaniquement dans un *décortiqueur-concasseur* où il est séparé de sa coque et ensuite brisé; il laisse un résidu, appelé germe, qu'on n'utilise pas à Noisiel et qui sert à fabriquer ces chocolats qui encombrent le commerce

et sont vendus comme contrefaçons du chocolat-Menier. Soumis à un nouveau triage pour reconnaître et rejeter ce que le premier triage n'avait pas indiqué comme mauvais, il est ensuite dosé par provenance, afin de donner la qualité qu'on désire obtenir, compo-



SÉCHAGE DU CACAO AU VALLE-MENIER (d'après une photog.).

sitions qui rappellent celles qui se font pour le café. Dans cet état, le cacao est broyé sous des meules posées d'une manière spéciale et qui reçoivent successivement la pâte en lui donnant une façon différente. Cette pâte, à cause de la matière grasse, ou *beurre de cacao*, qu'elle contient, forme, sous l'effet d'une température de 35 degrés environ, un corps onctueux qu'on mélange bientôt au sucre dans une union intime, opérée

par cinq *broyeuses*, dont la première s'appelle *dégrossisseuse* et la dernière *raffineuse*. Après un séjour dans des étuves chauffées à environ 30 degrés, la pâte est reçue dans un *malaxeur* qui l'agite une dernière fois avec une grande rapidité, puis elle passe dans la *peseuse mécanique*, où elle se fractionne sous la forme de nos anciens biscuits, en tablettes de 125 ou de 250 grammes; ces *biscuits* sont portés dans une étuve, où ils sont repris au bout de quelques heures, soigneusement pesés, et placés dans des moules qu'une *tapoteuse* secoue par un vif mouvement de trépidation, afin de bien tasser la pâte et de la rendre homogène. Enfin, après avoir reçu, comme marque de fabrique, l'empreinte du nom de MENIER, la pâte encore molle est portée dans des glacières ou *rafraîchissoirs*, et placée sur des tables de marbre blanc autour desquelles est établie, l'été, une circulation d'eau froide. Alors, elle se prend, se condense, se durcit, contracte une cassure nette et serrée et se prête aux dernières opérations commerciales, pour ainsi dire, qui consistent à revêtir les tablettes d'une *feuille d'étain,* appelée papier d'argent, ensuite d'une feuille de papier dont la couleur indique chaque qualité de chocolat, puis d'une étiquette et d'un cachet au nom de la maison, et enfin d'une dernière enveloppe de papier destinée à garantir l'entière propreté des tablettes. On réunit ensuite ces dernières par paquets de 4 kilogrammes 500, qui sont dirigés de là dans toutes les régions du globe.

Cette narration sèche ne peut donner qu'une idée insuffisante d'une usine comme celle de Noisiel; il faudrait décrire le soin, la propreté excessive qui président

à ces opérations, dont presque toutes se font d'une manière automatique, à l'aide des plus curieuses machines, des outils les plus nouveaux, les plus ingénieux. L'œil suit avec surprise le mouvement de cette pâte qui monte, descend, parcourt les étages, se mélange, se divise, s'étale, se moule, se perd, se retrouve toute seule, pour ainsi dire, sans qu'on aperçoive la main de l'homme qui ne se révèle que par son génie.

Les nombreux ouvriers de l'usine y restent attachés, beaucoup y passent leur existence entière; nés dans les environs, ils y vivent, ils y meurent. Des maisons avec dortoirs pour les célibataires, des habitations particulières pour les ménages, qui les louent à raison de 100 ou 120 francs par an, une caisse de secours, une caisse d'épargne, un chauffoir, des cours pour les adultes, une bibliothèque, des salles de réunion, éclairées par le gaz de l'usine, un lavoir, des bains, un vestiaire, une pharmacie, les soins d'un médecin, des salaires suffisants, élevés même, telles sont les conditions qui témoignent de la sollicitude du fabricant pour le bien-être de ses ouvriers.

Il faut le dire à l'honneur des industriels français, nulle part les relations de patron à ouvriers ne m'ont paru plus paternelles. Cela vient non seulement de la bénignité des mœurs et du caractère français, mais encore des principes de dignité et d'égalité déposés dans nos institutions politiques et sociales.

C'est à MM. Menier qu'on doit, en même temps que l'établissement de Noisiel, l'élévation de la fabrication du chocolat à l'état d'industrie importante. Avant 1825, à peine fabriquait-on en France 300,000 kilo-

grammes de chocolat. A ce moment, le prix de bonne qualité s'élevait de 6 à 10 francs le kilogramme et le chocolat n'entrait par conséquent pas dans l'alimentation courante. M. Menier conçut et exécuta la pensée de fabriquer des quantités avec des procédés nouveaux, en progrès sur l'époque; il fit du bon, s'approvisionna, avec le moins d'intermédiaires possible, aux lieux mêmes de production, et parvint à livrer à la consommation, avec une notable réduction de prix, un chocolat excellent qui ne laissait rien à désirer au goût le plus exigeant. C'est alors que fut abandonnée sans retour la manipulation à la main, si lente, si grossière, si malpropre, si insuffisante, si irrégulière et si coûteuse, pour faire place aux procédés mécaniques, prompts, réguliers, propres et dont la puissance permettait d'obtenir sur la main-d'œuvre une réduction qui profitait à la consommation générale. Le succès dû aux bonnes choses, aux efforts persistants, éclairés, vint bientôt trouver M. Menier, malgré les concurrences déloyales, les contrefaçons, les calomnies, cortége ordinaire des gens qui sortent de l'ornière de la routine pour monter aux sphères élevées de l'économie sociale.

L'usine de Noisiel est bien changée depuis seize ans que j'y ai fait ma première visite; tout l'outillage a été remplacé par d'admirables machines, dont les cylindres et les tables sont en granit tourné dans une dépendance de l'usine; des bâtiments nouveaux et nombreux ont été construits; l'organisation entière a été heureusement modifiée; M. Menier s'est fait non seulement fabricant, mais planteur, mais armateur, importateur et exportateur tout à la fois, ne voulant rester étranger à aucune des

opérations concernant l'industrie à laquelle est attaché l'honneur de sa maison.

Des terrains immenses ont été achetés sur les bords du lac de Nicaragua; un homme habile et dévoué, M. Schiffmann, a été mis à la tête d'une vaste plantation de cacaoyers; la culture se fait au *Valle-Menier* (1) dans les conditions indiquées par la science et par la pratique, et bientôt cet exemple, suivi par d'autres planteurs, permettra de compter sur une production régulière, abondante, de produits excellents. Le cacao qui sert au chocolat fabriqué chez M. Menier est donc en partie récolté chez lui, transporté sur ses bâtiments, conduit à Noisiel par ses voitures; il est trituré, manipulé, transformé sous ses yeux, et sort de ses magasins pour aller partout satisfaire au goût du plus humble comme du plus riche, revêtu de sa marque de fabrique qui, en indiquant la provenance et le prix, garantit la qualité pure de tout mélange suspect. La marque de fabrique n'est pas seulement, en effet, une précaution conservatoire de la propriété industrielle, elle engage encore les intérêts et l'honneur du fabricant, qui est bientôt ruiné s'il se livre à la fraude et à la tromperie. Le public sait bien vite distinguer entre les producteurs celui qui donne le meilleur et à meilleur marché; il fait lui-même la réputation d'une maison, et c'est cette préférence si honorable qui a été la cause principale du grand développement de la maison Menier.

C'est ici le lieu de combattre la prévention injuste qu'on a quelquefois contre le bon marché. Il est évident

(1) Une de nos gravures représente la vue générale de cette magnifique plantation.



que c'est au bon marché, sans en faire cependant la question principale, que doit tendre l'industrie, surtout lorsqu'il s'agit des denrées alimentaires, et que toute prévention doit disparaître lorsque les efforts du commerçant parviennent à faire du bon, tout en abaissant les prix de manière à mettre à la portée du plus grand nombre un produit qui défie toute concurrence. — C'est le problème qu'a résolu M. Menier.

Le chocolat est l'objet de nombreuses falsifications et sophistications. Je signalerai parmi les plus communes et les plus connues, les cacaos de mauvaise qualité, avariés, mélangés avec des farines de maïs, de blé, de riz, de lentilles, de pois, de fèves; avec de la fécule de pommes de terre, des cosses de cacao pulvérisées, des huiles comestibles, des suifs de veau ou de mouton; des cacaos secs, privés de beurre, additionnés d'huile, de baume de Tolu et du Pérou, de gomme, de dextrine, de benjoin, quelquefois, hélas! de sciure de bois, d'argiles ocreuses; colorés avec diverses substances; souvent on n'emploie que du sucre inférieur, de la cassonade, du résidu des raffineries, etc., etc. Maintes fois la tromperie s'exerce sur le poids.

Je pourrais, à côté de cette nomenclature bien incomplète des sophistications en exercice, indiquer peut-être les moyens de les découvrir. Mais à quoi bon? S'applique-t-on à ces recherches dans un ménage, et ne vaut-il pas mieux s'adresser à une maison dont l'honnêteté est notoire, faire comme moi, consommer de confiance du chocolat-Menier?

M. Menier me paraît s'être surtout préoccupé de l'intérêt des consommateurs, en mettant son chocolat au

meilleur marché possible; on trouve souvent une résistance chez les détaillants, qui aiment mieux vendre un autre chocolat, dont le prix leur laisse un plus grand bénéfice, sans s'inquiéter de la qualité qu'ils offrent à leurs acheteurs.

Il est bon de se mettre en garde contre cette manœuvre et d'y résister, car beaucoup vendent des imitations et des contrefaçons à la place du vrai chocolat-Menier, imitations ou contrefaçons qui portent préjudice au consommateur et peuvent nuire à la réputation de la maison Menier, en substituant un produit inférieur ou défectueux à un produit de qualité supérieure. C'est parce que j'ai été moi-même victime de ces substitutions reprochables que je m'assure toujours de la provenance en exigeant l'étiquette véritable.

En 1853, la fabrication de l'usine de Noisiel s'élevait à 688,486 kilogrammes, le double déjà de ce que l'on fabriquait en 1825 dans toute la France; depuis, la production a été poussée jusqu'à atteindre, dans l'exercice de 1865-66, la quantité énorme de 2,501,601 kilogrammes, c'est-à-dire plus du quart de toute la fabrication du pays.

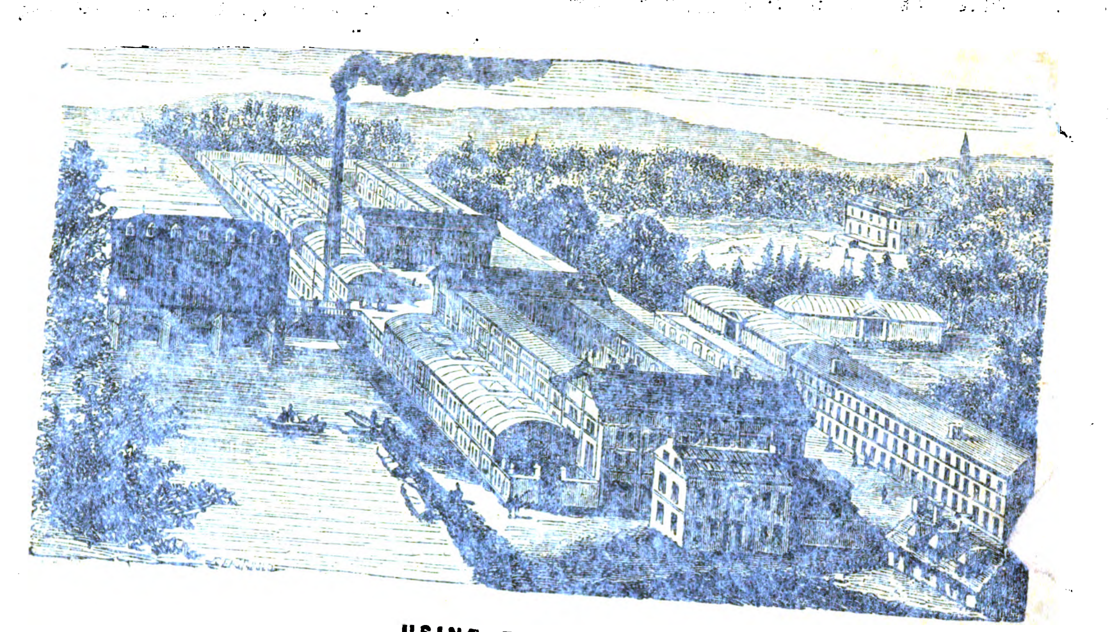
La production générale du cacao ne s'élève pas, malgré son utilité, à plus de 16 ou 18 millions de kilogrammes. Elle tend d'ailleurs à s'accroître de jour en jour, à mesure que le goût du chocolat pénètre dans les habitudes du peuple; la France doit prendre à tâche d'en favoriser la culture dans ses colonies, et celui qui écrit ces lignes les trace précisément le jour de l'anniversaire douloureux de la mort de son père vénéré, envoyé par le gouvernement de la Restauration à la Guyane

française, pour accomplir une mission d'agriculture, dont la culture du cacao était l'un des objets. Un dévouement trop ardent et l'inclémence du climat l'enlevèrent prématurément au pays et à sa famille. Je devais ce souvenir à une mémoire aussi chère.

Depuis l'abaissement des tarifs sur le sucre, sur le cacao, la consommation du chocolat a pris des proportions considérables. Déjà M. Menier le livre d'une qualité supérieure à 1 fr. 80 c. le 1/2 kil., avec remises au commerce, remises qui sont souvent sacrifiées par les dépositaires, ce qui explique que l'on trouve quelquefois à acheter du chocolat Menier au-dessous du prix marqué. Il se fabrique aussi à Noisiel des qualités *extra* à 2 fr. 50 et 3 fr. le 1/2 kilo. La suppression complète des droits sur la fève succulente ferait encore descendre les prix et permettrait d'en faire le déjeûner ordinaire de tous les ménages. Enfin, ne pourrait-on pas appliquer le dégrèvement du *drawback* à la sortie du chocolat fabriqué en France? — J'espère qu'on y arrivera. Le chocolat ne compte guère réellement dans notre pays qu'un million de consommateurs; 38 millions d'habitants en restent privés. C'est trop, et j'ai confiance que le résultat de l'Exposition de 1867, où les chocolats français occupent la première place par leur excellence et l'élégance des formes, provoquera la vulgarisation complète de l'aliment le plus substantiel, le plus hygiénique et le moins cher.

(Extrait des *Études industrielles* à propos de l'Exposition universelle de 1867, par A. Cerfberr de Médelsheim.)

Imp. des Ch. fer Ouest, — OBERTHUR et FILS, à Rennes. — Paris, r. Blancs-Manteaux, 35.



USINE DE NOISIEL

POUR LA FABRICATION SPÉCIALE DU CHOCOLAT-MENIER



LE CACAOYER

Imp. des chem. de fer de l'Ouest. — OBERTHUR ET FILS, A RENNES — Mon à Paris, r. Blancs-Manteaux, 35